

2026年4月21日（火）
ハイアット セントリック 銀座 東京

ハイアット セントリック 銀座 東京
ホテル空間で楽しむ名店二軒の逸品
「日本橋 天井 金子半之助」・「つけ麺 つじ田」との特別コラボレーション
～銀座のホテル バー＆ラウンジで名店の味を堪能する贅沢なひととき～

2026年5月11日（月）より提供開始

銀座 並木通りに位置するモダンなブティックホテル「ハイアット セントリック 銀座 東京」（総支配人：内山 渡教、所在地：東京都中央区銀座 6-6-7）では、名店、「日本橋 天井 金子半之助」および「つけ麺 つじ田」とコラボレーションし、2026年5月11日（月）より期間限定メニューを提供いたします。



「金子半之助」の天井 | 「つじ田」のつけ麺

本企画は、多くのファンに愛される二軒の名店、「日本橋 天井 金子半之助」と「つけ麺 つじ田」の味わいを、ホテルならではのスタイルで楽しんでもらいたいという想いから誕生しました。

秘伝の井たれと香ばしい天ぷらが織りなす粹で豪快な天井と、濃厚でありながら奥行きのある味わいを楽しめるつけ麺。いずれも、長く愛され続けてきた理由を感じさせる完成度の高い一品です。

それぞれの味わいの魅力を大切にしながら、ハイアット セントリック 銀座 東京ならではのスタイルで丁寧に仕上げることで、新たな食体験へと昇華。食べ進めるごとに広がる味の変化や、素材と技が織りなす余韻までご堪能いただけます。

銀座という上質な街の一角で、親しみのある料理をホテルならではの空間で味わうことで、日常にさりげない特別感を添えた美食のひとときをお楽しみください。

■江戸前天丼

厳選した穴子や海老などを豪快に盛り付けた、ボリューム感あふれる一杯。金子半之助ならではの秘伝の丼たれと香ばしい天ぷら、ふっくらとしたご飯が三位一体となり、江戸前ならではの粹な味わいをご堪能いただけます。

■濃厚つけ麺

香り高い濃厚豚骨魚介スープと喉越しの良い特注麺を合わせた、つじ田の看板メニュー。素材の旨みが凝縮された奥行きある味わいを、最後の一口までお楽しみいただけます。

提供価格 : 天丼 3,669円 (税・サービス料込)
つけ麺 1,898円 (税・サービス料込)

提供期間 : 5月11日(月)～

提供時間 : NAMIKI667 Bar & Lounge 営業時間に準ずる
日～水 11:00 - 22:00 (L.O. Food 21:00 | Drink 21:30)
木～土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)

詳細・予約 : <https://namiki667.com/news/2026/04/collaboration-menu.html> またはお電話



■オイシーズとは

日本橋 天丼 金子半之助 (株式会社バイザ・エフエム)、つじ田 (株式会社 H.I.T WORLD)、田中商店 (株式会社 GMS)、など人気飲食店を傘下に抱えるホールディングス会社です。

“日本の「おいしい！」食文化を世界に。”をビジョンに掲げ、おいしさに徹底的にこだわり、本物と呼ばれる一品を提供しています。

個性豊かな各ブランドを磨き、日本の誇る「おいしい」を世界中の多くの方々へ届けていきます。



■「日本橋 天丼 金子半之助」とは

和食界の重鎮である半之助は、浅草で生まれ、誰よりも下町を愛し、誰よりも和食を愛した江戸っ子です。

そんな半之助が残した料理帖に書かれていた「秘伝の江戸前の丼たれ」に合うタネ(材料)との試行錯誤を重ね、ようやく一杯の天丼が完成しました。

その天丼は、粹で豪快。まさに江戸前を表現したものでした。

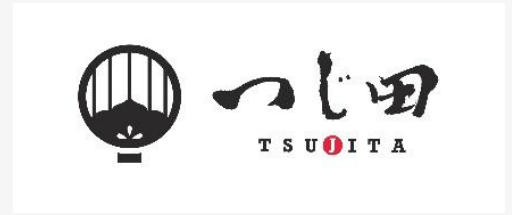
この江戸前天丼をお手頃な価格で多くの方に味わっていただきたいと思い、「日本橋 天丼 金子半之助」は誕生しました。



公式サイト : <https://kaneko-hannosuke.com>

■「つけ麺 つじ田」とは

濃厚豚骨魚介つけ麺のパイオニアとして、2005年、東京神田御茶ノ水でオープンして以来、味への圧倒的なこだわりで東京のつけ麺文化を牽引。都内では飯田橋や八重洲などビジネス街を中心に展開しており、東京以外では大阪、神奈川、埼玉、福岡などで計31店舗を展開しているつけ麺専門店です。2011年にはアメリカ・ロサンゼルスにも進出し、「担々麺」専門店として展開している「KILLER NOODLE つじ田」は、ミシュランUSA ビブグルマンにも掲載された人気店です。国内外で「つじ田」ブランドを築きあげており、根強いファンを魅了し続けております。



公式サイト：<https://tsukemen-tsujita.com>

NAMIKI667 について

- 施設名 : NAMIKI667
- 所在地 : 東京都中央区銀座 6-6-7
ハイアット セントリック 銀座 東京 3階
- 総料理長 : 石田崇郎 (いしだたかお)
- TEL : 予約／お問い合わせ 03-6837-1300 (受付時間 10:30 - 22:00)
- URL : <http://namiki667.com>
- 営業時間 : **【Dining】** Breakfast : 7:00 - 11:00 (L.O.10:30)
Lunch : 11:30 - 15:00 (L.O.14:30)
Dinner : 18:00 - 22:00 (L.O.21:00)
【Bar & Lounge】 日～水 11:00 - 22:00 (L.O. Food 21:00 | Drink 21:30)
木～土 11:00 - 23:30 (L.O. Food 22:00 | Drink 23:00)
- 席数 : **【Dining】** 102席／プライベートダイニングルーム：2室 24席／テラス席：42席
【Bar & Lounge】 カウンター 44席／ラウンジシーティング：22席／テラス席：12席

NAMIKI 667

【Dining エリア】

NAMIKI667は、“自宅のようにくつろげる街のレストラン”をコンセプトに、誰もが気軽に立ち寄れる温かな空間を提供しています。ライブ感あふれるショーキッチンやオープンから立ちのぼる香り、そして素材の持ち味をいかした料理が、五感で愉しむ食体験へと誘います。並木通りに面したテラスからは、季節ごとに表情を変える銀座の景色を望むことができます。吹き抜けの開放的な空間には、活版文字をモチーフにしたアートワークや、人々が行き交う銀座のように多様な素材を織り込んだインテリアが施され、この場所ならではの心地よい雰囲気を生み出しています。個室や多目的スペースも備えており、日常のひとときから特別なシーンまで、幅広い用途でご利用いただけます。

【Bar & Lounge エリア】

3Fのエレベーターを降りるとすぐ目に飛び込んでくるのが、全長約7mのバーカウンターと、鮮やかな赤を基調とした絨毯が印象的な4Fへと渡る大階段。空間を見渡せて、くつろげるラウンジエリアも充実しています。和のテイストを象徴するユニークで独創的なシグネチャーカクテルなど、素材を楽しむカクテルから、幅広い種類のドリンクをご用意しております。季節限定のアフタヌーンティーもカフェタイムに提供。用途により、使い分けのできる居心地の良い空間です。

※最新の営業情報につきましては、ウェブサイトをご覧ください。

<https://namiki667.com/>

ハイアット セントリック 銀座 東京について

「ハイアット セントリック 銀座 東京」は、銀座の街を縦横無尽に楽しむことができる東京・銀座の代表的な通りのひとつ・並木通りに位置します。世界を代表するラグジュアリーブランドやグルメ、数々の老舗店が集結。常に新しい文化を柔軟に受け入れつつ、伝統を大切にしてきた「銀座」。そんな「銀座らしさ」をユニークなカラーとデザインに落とし込んだ 164 室の客室は機能と快適性を兼ねた開放的な空間です。

3F フロアのオールデイダイニング **NAMIKI667** は、斬新なインテリアと新しいメニューで、銀座の新たな食事体験をご提供します。又、バーエリアでは、常に変化する銀座の街を様々なカクテルとこだわりのバーメニューで彩ります。並木通りを望むテラスで、思い思いのひと時をお過ごしください。

新旧の文化が交差する「銀座」の新しい旅の拠点として、旅に関する優れたアンテナを持ち、常に旅先での新しい発見を追い求め、それを仲間とシェアすることに喜びを感じる“アクティブトラベラー”の限りない探検をサポートします。**Facebook**、**Instagram**、**X**で、**@hyattcentricginza**、**@HyattCentricGNZ** をフォローしてください。

■ホテル名 : ハイアット セントリック 銀座 東京 | Hyatt Centric Ginza Tokyo

総支配人：内山渡教（うちやまただのり）

■開業日 : 2018 年（平成 30 年）1 月 22 日（月）

■インテリア設計 : 株式会社ストリックランド 代表 赤尾洋平（あかおようへい）

■所在地 : 東京都中央区銀座 6 丁目 6-7

■TEL : 代表 03-6837-1234

宿泊予約 03-6837-1313

■公式サイト : <http://hyattcentricginza.jp>

■延床面積 : 11,905.23 m²

■ホテル施設 客室数：164 の客室とスイートルーム 35 m²～127 m²

料飲施設：ダイニング、バー&ラウンジ 630 m²

会議施設：レストラン内個室プライベートダイニングルーム 86 m²

その他：フィットネスジム 80 m²

■フロア構成 1 階 エントランス

3 階 「NAMIKI667」

4 階 レセプション、ライブラリー、フィットネスジム

5～12 階 客室

地下 駐車場（機械式）

【アクセス】 東京メトロ銀座駅徒歩 3 分（日比谷線・丸の内線・銀座線）

JR 線有楽町駅徒歩 7 分（山手線、京浜東北線）

JR 線新橋駅徒歩 7 分（山手線、京浜東北線）

羽田空港まで車で約 30 分／成田空港まで車で約 80 分

ハイアット セントリックについて

常に抜群のロケーションに位置するハイアット セントリックはフルサービスのモダンなブティックホテルブランドです。さまざまな活動の中心にいたい旅慣れたお客様を、新しい発見に満ちた冒険の旅へ誘うために作られたホテルです。それぞれのホテルがロビーにお客様同士の交流の場を提供する一方、館内のバーやレストランは、地元で人気のホットスポットとして、愉快的な会話、地元の味覚にインスパイアされたメニューやシグネチャーカクテルが味わえます。客室は機能的で過不足ないコンテンポラリーな設えです。熱い心でおもてなしするスタッフが、地元の食やナイトライフなどホットな情報を揃えてお客様をお迎えします。詳しくは hyattcentric.com をご覧ください。 [Facebook](#)、[Instagram](#) で、[@HyattCentric](#) をフォローしてください。また、旅の思い出にハッシュタグ「[#HyattCentric](#)」を付けた写真の投稿もお待ちしています。